

## **FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI HIGIENE SANITASI PADA PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN NASI BORAN DI KECAMATAN LAMONGAN KABUPATEN LAMONGAN**

**Nurul Faidah Al-Furoidah**

S-1 Pend. Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

[nurulfuroidah@mhs.unesa.ac.id](mailto:nurulfuroidah@mhs.unesa.ac.id)

**Prof. Dr. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd.**

Dosen Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya

[luthfiyahnurlaela@unesa.ac.id](mailto:luthfiyahnurlaela@unesa.ac.id)

### **Abstrak**

Nasi boran adalah salah satu makanan tradisional khas daerah Kabupaten Lamongan yang khususnya Kecamatan Lamongan. Makanan ini biasanya disajikan pada daun pisang dan kertas koran bekas yang dilapisi kertas laminasi dan dibentuk kerucut sehingga terlihat sangat sederhana. Penjamah nasi boran berjualan di tepi jalan dan di pasar sehingga pembeli tidak begitu memperdulikan akan kebersihan pada penyajian nasi boran yang ada di tepi jalan. Penelitian ini bertujuan untuk: 1) mengetahui profil penjamah nasi boran 2) mengetahui kondisi sanitasi bahan dan alat pengolahan nasi boran 3) mengetahui kondisi sanitasi alat penyajian nasi boran 4) mengetahui higiene penjamah, sikap dan pengetahuan penjamah dalam proses pengolahan dan penyajian nasi boran.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif, responden penelitian berjumlah 40 penjamah nasi boran. Instrumen penelitian menggunakan pedoman lembar tes pengetahuan, lembar tes sikap, dan lembar observasi. Teknik pengumpulan data adalah angket, tes, dokumentasi, dan observasi. Teknik analisis data dalam penelitian ini melalui prosedur bertahap, yaitu analisis univariat dan analisis bivariat dengan menggunakan tabulasi silang.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa faktor predisposisi tidak mempengaruhi higiene sanitasi pada pengolahan dan penyajian nasi boran yang meliputi usia, tingkat pendidikan, pengetahuan, dan sikap.

**Kata kunci: Profil penjamah, higiene sanitasi, faktor predisposisi, nasi boran**

### **Abstract**

*Boran rice is one of the traditional food typical of Lamongan regency which is especially the district of Lamongan because the handler rice boran is mostly found in Lamongan district, so that boran rice lesser known by the people outside the district Lamongan. This food is usually served on banana leaves and used newspaper coated with oil paper and cone shaped so that it looks very simple. The handler rice boran sell on the roadside and in the market so that the buyer does not concerned about the cleanliness on the presentation of rice boran, which is on the edge of the front road. This research aims to 1) know the profiles of the handlers boran rice 2) to know the sanitary condition of ingredients and tools boran rice processing 3) to know the sanitary condition of tools boran rice presentation 4) to know the hygiene of handlers, knowledge and attitudes of handlers in the process and presentation of rice boran.*

*The type of this research is descriptive quantitative, the research respondents were 40 boran rice. The research instrument use the knowledge questionnaire sheets guidelines, attitude questionnaire sheets, and observation sheets. Data collection techniques are questionnaires, documentation and observation. Data analysis techniques in this study through a gradual procedures, namely univariate analysis and bivariate analysis using crosstabulation.*

*The results of this research show that the predisposition factors does not affect sanitation hygiene on the processing and serving of rice boran which includes age, level of education, knowledge, and attitude.*

**Keywords: Applicant profile, hygiene and sanitation, presdiposition factors, boran rice**

## PENDAHULUAN

Kabupaten Lamongan adalah sebuah kabupaten di Provinsi Jawa Timur, Indonesia. Kabupaten Lamongan memiliki berbagai macam makanan khas, diantaranya soto Lamongan, tahu campur, nasi boran, dan wingko Babat. Nasi Boran atau *sego boran* adalah salah satu makanan tradisional khas daerah Kabupaten Lamongan yang khususnya Kecamatan Lamongan. Makanan ini biasanya disajikan pada daun pisang dan kertas koran bekas yang dilapisi kertas laminasi dan dibentuk kerucut sehingga terlihat sangat sederhana. Nasi boran, terdiri dari nasi, sambal boran, lauk, rempeyek. Dalam lauk-pauk ini terdapat beberapa jenis lauk yang jarang kita temukan di daerah lain seperti *gimbal menyok*, *gimbal empuk*, *pletuk* dan *ikan sili*. Pedagang nasi boran berjualan di tepi jalan tepatnya di sepanjang jalan dari trotoar depan SMKN 1 Lamongan sampai depan Lamongan Plaza, di belakang Kantor Bupati Lamongan, di lampu merah pasar Sidoharjo, di pasar Perumnas Made, dan di Perumnas Made. Para pedagang nasi boran ini adalah penduduk asli dari dusun Kaotan desa Sumberjo tepatnya di selatan Perumnas Made Lamongan. Pembeli tidak begitu memperdulikan akan higiene sanitasi pada penyajian nasi boran yang ada di tepi jalan depan Lamongan Plaza tersebut, walaupun cara penyajian nasi boran itu langsung bersentuhan dengan tangan (tidak menggunakan *hand glove*) pada saat proses penjualan berlangsung. Selain itu, mereka berjualan di tepi jalan. Sedangkan di jalan itu banyak kendaraan yang berlalu-lalang sehingga banyak asap kendaraan yang terkontaminasi pada nasi boran tersebut. Para pembeli beranggapan bahwa higiene sanitasi adalah urusan belakangan yang terpenting adalah rasa, harga, dan porsi dari nasi boran tersebut.

Sanitasi pangan adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembangbiaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan, dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia (Nurlaela, 2011). Higiene diartikan sebagai suatu upaya pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada (Nurlaela, 2011). Jadi higiene sanitasi adalah suatu usaha manusia dalam merawat diri dan menjaga lingkungan demi terciptanya kebersihan diri dan lingkungan.

Berdasarkan pengamatan awal yang dilakukan peneliti pada penjamah nasi boran di kecamatan Lamongan, kebanyakan dari mereka tidak mengetahui cara menangani makanan dengan cara yang benar. Dimulai dari pemilihan bahan baku yang baik dan segar, kebersihan tempat pengolahan, kebersihan alat, proses

pembuatan dan cara penyajian yang baik. Maka dari itu perlu diperhatikan pengetahuan dan sikap dari penjamah makanan. Tujuannya untuk menghindari terjadinya penularan penyakit melalui makanan yang disebabkan tenaga pengolah makanan. Keterbasan pendidikan, perilaku dan pengetahuan para penjamah perlu perhatian dari pemerintah sebab pada umumnya mereka lebih memperhatikan aspek keuntungan dari pada keamanan pangan. Rendahnya kualitas makanan berkaitan dengan rendahnya tingkat pendidikan, perilaku maupun pengetahuan dari penjamah makanan pada saat pengolahan.

Ada banyak faktor yang mempengaruhi perilaku higiene para penjamah makanan. Lawrence Green (1993) yang dikutip oleh Notoatmodjo (2010), menyatakan bahwa perilaku manusia dalam hal kesehatan dibentuk oleh tiga faktor yaitu faktor predisposisi, faktor pendukung dan faktor pendorong. Faktor predisposisi termasuk diantaranya faktor demografi yaitu usia, tingkat pendidikan; pengetahuan, dan sikap, faktor pendukung dapat berupa sarana dan prasarana, sedangkan faktor pendorong merupakan faktor yang berasal dari luar diri seperti pengawasan, peraturan dan hukum. Selain faktor pengetahuan dan kebiasaan dari para penjamah makanan, ada tidaknya fasilitas yang menunjang terwujudnya perilaku higiene dan peraturan yang mendukung diterapkannya perilaku higiene dalam setiap penyelenggaraan pengolahan makanan juga turut berperan dalam penerapan perilaku higiene penjamah nasi boran di kecamatan Lamongan. Berdasarkan uraian di atas maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul "Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Higiene Sanitasi pada Pengolahan dan Penyajian Nasi Boran di Kecamatan lamongan Kabupaten Lamongan".

## METODE

Penelitian deskriptif kuantitatif bertujuan untuk menjelaskan, meringkaskan berbagai kondisi, situasi, atau variabel yang timbul di masyarakat yang menjadi objek penelitian itu berdasarkan apa yang terjadi (Bungin, 2005:36). Setelah data yang terkumpul melalui teknik pengumpulan data (observasi) diperoleh hasil berupa pemaparan dan pernyataan responden secara deskriptif kemudian dianalisis dengan penjelasan lebih lanjut terhadap Higiene Sanitasi Pengolahan dan Penyajian Nasi Boran di Kecamatan Lamongan Kabupaten Lamongan, karena data penelitian berupa angka-angka dan analisa menggunakan statistik (Sugiyono, 2010).

## WAKTU DAN TEMPAT PENELITIAN

Tempat penelitian pengolahan dilaksanakan di Desa Kaotan dan penyajian di lokasi penjualan nasi boran di Kecamatan Lamongan Kabupaten Lamongan. Waktu

penelitian dilaksanakan pada bulan Januari sampai Mei 2019. Responden penelitian ini berjumlah 40 penjamah nasi boran.

#### TEKNIK PENGUMPULAN DATA

Pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan metode observasi, angket, tes, uji laboratorium. Dalam penelitian ini instrument yang digunakan adalah lembar observasi, lembar angket dan lembar tes yang digunakan untuk mengetahui apakah ikan asin mengandung bahan formalin atau tidak.

#### PENGOLAHAN DAN TEKNIK ANALISIS DATA

1. Pengolahan data yang telah dikumpulkan diolah dengan bantuan komputer setelah melalui proses editing, coding dan tabulasi data.
2. Analisis data pada setiap jawaban responden menggunakan distribusi frekuensi. Data ditampilkan dengan penyajian tabulasi untuk kemudian diinterpretasi dan ditarik kesimpulan.

#### HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Profil Penjamah

Hasil penelitian profil penjamah nasi boran untuk usia 21-30 tahun adalah tamatan SMA sebanyak 5 penjamah dengan presentase 12,5%, usia 31-40 tahun adalah tamatan SMP sebanyak 15 penjamah dengan presentase 37,5, untuk usia 41-51 tahun tamatan SD sebanyak 12 penjamah dengan presentase 30% dan tamatan SMP sebanyak 1 orang dengan presentase 2,5%. Untuk usia di atas 51 tahun tamatan TK berjumlah 5 penjamah dengan presentase 12,5% dan lulusan SD berjumlah 2 penjamah dengan presentase 5%). Secara umum profil penjamah nasi boran adalah 31-40 tahun dengan tingkat pendidikan tamatan SMP sebanyak 15 penjamah dengan presentase 37,5%.

2. Kondisi Higiene Sanitasi Nasi Boran

Hasil penilaian kondisi higiene sanitasi penjamah pada higiene mendapatkan kriteria penilaian tidak baik dan kurang baik sebanyak 36 dan 4 penjamah dengan presentase 90% dan 10%, sedangkan pada sanitasi mendapatkan kriteria penilaian tidak baik dan kurang baik sebanyak 7 dan 33 dengan presentase 18% dan 32%. Secara umum menunjukkan bahwa kriteria penilaian untuk higiene adalah tidak baik, sedangkan untuk sanitasi adalah kurang baik. Hal ini dikarenakan pemahaman yang dimiliki oleh para penjamah tidak diaplikasikan dengan benar.

3. Faktor Predisposisi Higiene Sanitasi

Secara umum, faktor predisposisi tidak mempengaruhi higiene sanitasi yang meliputi usia, tingkat pendidikan, pengetahuan, dan sikap.

- a. Pada usia 31-40 tahun kriteria penilaian untuk higiene adalah tidak baik dan kurang baik sebanyak 14 dan satu orang penjamah dengan presentase 35% dan 2,5%, sedangkan pada penilaian sanitasi mendapatkan kriteria penilaian kurang baik sebanyak 13 dengan presentase 32,5%. Hal ini berbeda dengan penelitian yang dilakukan Adam (2011) di Balikpapan yang menyatakan bahwa usia mempengaruhi.
- b. Pada tingkat pendidikan adalah tamatan SMP kriteria penilaian untuk higiene tidak baik dan kurang baik sebanyak 15 dan satu penjamah dengan presentase 37,5% dan 2,5%, sedangkan untuk sanitasi mendapatkan penilaian tidak baik dan kurang baik sebanyak satu dan 15 penjamah dengan presentase 2,5% dan 37,5%. Hasil penelitian ini kurang sesuai dengan teori perilaku yang menyebutkan bahwa pendidikan merupakan faktor predisposisi yang mempermudah terjadinya perilaku seseorang (Notoatmodjo, 2010).
- c. Pada tes pengetahuan adalah sangat baik mendapatkan kriteria penilaian tidak baik dan kurang baik sebanyak 19 dan 2 penjamah dengan presentase 47,5% dan 5%, sedangkan pada penilaian sanitasi mendapatkan kriteria penilaian tidak baik dan kurang baik sebanyak 5 dan 16 penjamah dengan presentase 12,5% dan 40%. Hasil ini berbeda dengan penelitian lain yang dilakukan oleh Fatmawati, dkk (2010) di Jawa Tengah. Berdasarkan penelitian yang dilakukan Fatmawati ini didapat bahwa pengetahuan merupakan salah satu faktor yang berperan terhadap meningkatnya perilaku penjamah makanan saat melakukan pengolahan makanan.
- d. Pada tes sikap adalah baik mendapatkan kriteria penilaian tidak baik dan kurang baik sebanyak 26 dan 2 penjamah dengan presentase 65% dan 5%, sedangkan pada sanitasi penilaian adalah sangat baik mendapatkan kriteria penilaian tidak baik dan kurang baik sebanyak 5 dan 16 penjamah dengan presentase 12,5% dan 40%. Hal ini berbeda dengan teori tentang terjadinya perilaku yang menyebutkan bahwa terbentuknya perilaku didahului oleh terbentuknya sikap. Seseorang yang memiliki sikap yang baik memiliki kecenderungan untuk berperilaku yang baik (Wawan, 2010).



## PENUTUP

### Simpulan

1. Profil penjamah nasi boran di dapat dari penjamah yang bekerja dibagian pengolahan dan penyajian yang secara umum profil penjamah nasi boran adalah 31-40 tahun dengan tingkat pendidikan tamatan SMP sebanyak 15 penjamah (37,5%).
2. Kondisi higiene sanitasi penjamah menunjukkan bahwa kriteria penilaian untuk higiene adalah tidak baik sebanyak 36 penjamah (90%), sedangkan untuk sanitasi adalah kurang baik sebanyak 33 penjamah (82%). Hal ini dikarenakan pemahaman yang dimiliki oleh para penjamah tidak diaplikasikan dengan benar.
3. Faktor predisposisi tidak mempengaruhi higiene sanitasi pada pengolahan dan penyajian nasi boran yang meliputi usia, tingkat pendidikan, pengetahuan, dan sikap.

### Saran

1. Meningkatkan kesadaran dan kebiasaan penjamah untuk senantiasa menerapkan praktik higiene sanitasi pada saat pengolahan dan penyajian.
2. Pedagang diarahkan berjualan tertib, tidak menggunakan fasilitas umum, berjualan diarahkan dengan cara pengambilan makanan yang baik dan diperlukan peran serta pemerintah.
3. Peran serta pemerintah dalam mengawasi pengolahan dan penyajian nasi boran dengan benar, agar senantiasa makanan tetap terjaga kebersihannya.
4. Pemerintah hendaknya mendirikan tempat khusus bagi penjual nasi boran agar dapat berjualan di tempat yang layak dan nyaman bagi penjual dan pembeli nasi boran.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M, Yosvita, N. 2011. *Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr.Kanujoso Balikpapan*. (Online),[http://eprints.undip.ac.id/32574/1/386\\_Yosvita\\_Maria\\_G2C309009.pdf](http://eprints.undip.ac.id/32574/1/386_Yosvita_Maria_G2C309009.pdf), diakses tanggal 25 Juli 2017
- Astuti, Hanjanu. 2012. *Nasi Boranan*. (<http://nutrisiuntukbangsa.org/nasi-boranan/>) diakses pada tanggal 28 Oktober 2014, pukul 19:33
- Fatmawati, S., Rosidi, A., Handarsari, E. 2010. *“Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah”* (tesis). Semarang: Universitas Muhammadiyah.
- Meikawati, W., Astuti, R. & Susilowati. 2010. *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Praktek Higiene Sanitasi Makanan di Unit Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia* (Online) (<http://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jkmi/article/view/190>, diakses 28 Juli 2017).
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2005. *Promosi Kesehatan, Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2010. *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurlaela, Luthfiyah. 2011. *Sanitasi dan Higiene Makanan*. Surabaya: Unesa University Press.
- Sugiyono. 2010. *Statistik untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Wawan, A dan Dewi M. 2010. *Teori dan pengetahuan, Sikap dan Perilaku Manusia*. Yogyakarta : Nuha Medika.
- Wibowo. 2013. *Perilaku Dalam Organisasi*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.